



Kaki naga ikan



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	2
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya	2
5 Syarat mutu dan keamanan produk.....	3
6 Pengambilan contoh	4
7 Cara uji	4
8 Teknik sanitasi dan higiene	5
9 Peralatan	5
10 Penanganan dan pengolahan.....	5
11 Persyaratan pengemasan.....	9
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori.....	10
Lampiran B (informatif) Diagram alir proses kaki naga ikan.....	11
Bibliografi	12
Gambar B.1 - Diagram alir proses pengolahan kaki naga ikan	11
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan kaki naga ikan	4
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori kaki naga ikan	10

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kaki naga ikan dalam kemasan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 27 Oktober 2011 di Jakarta serta dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.15/MEN/2011 tentang Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang Masuk ke dalam Wilayah Negara Republik Indonesia.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
10. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 28 Desember 2011 sampai 27 Februari 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Kaki naga ikan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat mutu dan keamanan pangan kaki naga ikan, bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya serta penanganan dan pengolahan produk.

Standar ini berlaku untuk kaki naga ikan dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2011, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.1:2010, *Cara uji kimia - Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.3-2006, *Cara uji kimia - Bagian 3: Penentuan kadar lemak total pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk perikanan.*

SNI 2367, *Penentuan kadar Timah Putih (Sn) pada produk perikanan,*

SNI 2372.7:2011, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI 2694, *Surimi*

SNI 01-2705.2-2006, *Udang beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

SNI 7759:2013

SNI 01-2728.2-2006, *Udang segar - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

SNI 2729, *Ikan segar.*

SNI 4110, *Ikan beku*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini digunakan.

3.1

kaki naga ikan

produk olahan hasil perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan atau *surimi* minimum 30 % dicampur tepung dan bahan lainnya, dibaluri tepung roti atau bahan lainnya, diberi tangkai (misal: bambu, kayu, capit kepiting, batang serei, ekor udang) dan mengalami perlakuan pemasakan

3.2

pemasakan

proses pematangan produk dengan cara pengukusan atau penggorengan

3.2.1

pengukusan

proses pematangan produk menggunakan uap panas sesuai suhu dan waktu yang ditentukan

3.2.2

penggorengan

proses pematangan produk menggunakan minyak goreng sesuai suhu dan waktu yang ditentukan

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya risiko bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi dua aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk (*wholesomeness*)

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya

4.1 Bahan baku

4.1.1 Bentuk

Ikan segar; udang segar; ikan beku; udang beku; lumatan daging ikan; *surimi* dengan mutu yang baik.

4.1.2 Asal

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

4.1.3 Mutu

4.1.3.1 Ikan segar

Bahan baku sesuai SNI 2729.

4.1.3.2 Udang segar

Bahan baku sesuai SNI 01-2728.2-2006.

4.1.3.3 Ikan beku

Bahan baku sesuai SNI 4110.

4.1.3.4 Udang beku

Bahan baku sesuai SNI 01-2705.2-2006.

4.1.3.5 Lumatan daging ikan

- Kenampakan : bersih, bebas dari sisik, tulang dan duri
- Bau : segar spesifik jenis.
- Tekstur : kompak

4.1.3.6 Surimi

Bahan baku sesuai SNI 2694.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

4.2.2 Es

Es sesuai SNI 01-4872.1-2006.

4.2.3 Bahan lainnya

Bahan lainnya yang digunakan harus *food grade* dan sesuai dengan persyaratan yang berlaku.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan pangan kaki naga ikan sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan kaki naga ikan

Parameter Uji	Satuan	Persyaratan
a. Sensori		Min 7 (Skor 3 - 9)
b. Kimia		
- Kadar air	%	Maks 60,0
- Kadar abu	%	Maks 2,5
- Kadar protein	%	Min 5,0
- Kadar lemak	%	Maks 15,0
c Cemaran mikroba		
- ALT	Koloni/g	Maks 5×10^4
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	< 3
- <i>Salmonella</i>	-	Negatif/25 g
- <i>Vibrio cholerae</i> *	-	Negatif/25 g
- <i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maks $1,0 \times 10^2$
d Cemaran logam*		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 0,1
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,3
- Arsen (As)	mg/kg	Maks 1,0
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0
e Cemaran Fisik:		
- <i>Filth</i>		0
CATATAN * bila diperlukan		

6 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

7.2 Kimia

- Kadar abu dan abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354.1:2010.
- Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- Kadar protein sesuai SNI 01-2354.4-2006.
- Kadar lemak sesuai SNI 01-2354.3-2006
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Kadmium dan Timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Timah sesuai SNI 2367.
- Arsen sesuai SNI 2357.

7.3 Mikrobiologi

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2011.

7.4 Fisik

Filth sesuai SNI 2372.7:2011.

8 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pemuatan dan pemasaran kaki naga ikan dalam kemasan dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

9 Peralatan

9.1 Jenis peralatan

- alat pemasak;
- alat pemotong;
- alat pengemas;
- alat peniris;
- alat pelumat;
- alat pencampur;
- alat penghalus bumbu;
- alat pencetak;
- bak penampung;
- meja proses;
- talenan;
- timbangan;
- wadah.

9.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan kaki naga ikan mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

10 Penanganan dan pengolahan

10.1 Penerimaan

10.1.1 Kemasan

- Potensi bahaya: ketidakamanan produk karena bahan kemasan *non food grade* dan kurangnya sanitasi dan higiene.
- Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.

- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan dan terhindar dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

10.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: ketidakamanan produk karena bahan label *non food grade* dan kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan dan terhindar dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

10.1.3 Bahan baku dan bahan lainnya

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, kontaminasi kimia dan bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku dan bahan lainnya sesuai spesifikasi mutu dan keamanan pangan hasil perikanan.
- c) Petunjuk: bahan baku dan bahan lainnya diuji secara organoleptik dan ditangani secara cepat, cermat, saniter sesuai dengan prinsip teknik penanganan yang baik dan benar.

10.2 Teknik penanganan dan pengolahan

10.2.1 Bahan baku

10.2.1.1 Bahan baku ikan/udang utuh segar

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku dan bahan lainnya diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya. Kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu dingin (0 °C - 5 °C).

10.2.1.2 Bahan baku ikan/udang beku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima ditangani secara cepat, cermat dan saniter dalam suhu beku.

10.2.1.3 Bahan baku lumatan daging/surimi beku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima ditangani secara cepat, cermat dan saniter dalam suhu beku.

10.2.2 Pelelehan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku beku yang masih dalam kemasan dilakukan proses pelelehan (*thawing*) dengan cara direndam dalam air dingin atau air yang mengalir atau dalam suhu ruang secara cermat dan saniter.

10.2.3 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan dipisahkan berdasarkan mutu dan jenis. Sortasi mutu dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan rantai dingin ($0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$).

10.2.4 Pencucian 1

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air mengalir secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi suhu dingin ($0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$).

10.2.5 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bersih tanpa kepala dan isi perut sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan disiangi dengan cara membuang kepala, sisik dan isi perut. Penyiangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan dalam kondisi suhu dingin ($0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$).

10.2.6 Pencucian 2

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air mengalir secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi suhu dingin ($0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$).

10.2.7 Pengambilan daging

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene dan terdapat benda asing.
- b) Tujuan: mendapatkan daging ikan yang bersih dari duri, kulit dan sisik sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan diambil dagingnya secara cepat, cermat dan hati-hati serta tetap mempertahankan suhu dingin ($0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$).

10.2.8 Pelumatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan lumatan daging sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: daging ikan dilumatkan dengan alat pelumat daging (*mincer*) dan dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter serta tetap mempertahankan suhu dingin ($0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$).

10.2.9 Pencampuran

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan adonan sesuai spesifikasi.

- c) Petunjuk: lumatan daging dimasukkan ke dalam alat pencampur kemudian ditambahkan garam dan dicampur hingga didapat adonan yang lengket (*sticky*). Selanjutnya dilakukan penambahan bumbu lainnya, campur sampai homogeni dilakukan secara cepat, cermat, saniter dalam kondisi suhu dingin.

10.2.10 Pembentukan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk kaki naga sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: adonan dicetak secara manual atau dengan mesin pencetak dengan ukuran yang sudah ditentukan secara cepat, cermat dan saniter.

10.2.11 Pelapisan tepung roti (*breadding*)

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan kaki naga ikan yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: kaki naga ikan dibaluri dengan tepung roti secara cepat, cermat dan saniter.

10.2.12 Penambahan tangkai

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk dan mutu kaki naga yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: kaki naga yang sudah dibaluri tepung roti ditancapkan tangkai pada salah satu ujungnya secara cepat, cermat dan saniter.

10.2.13 Pemasakan

- a) Potensi bahaya: pertumbuhan bakteri patogen, dan cacat mutu karena suhu dan waktu yang tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan tekstur kaki naga ikan sesuai spesifikasi dan menonaktifkan enzim.
- c) Petunjuk: kaki naga ikan dikukus atau digoreng sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan.

10.2.14 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kaki naga ikan dengan bentuk sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: kaki naga ikan didinginkan dengan cara ditiriskan atau dibantu dengan *blower* atau kipas angin secara cermat dan saniter.

10.2.15 Sortasi 2

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan kaki naga ikan dengan bentuk sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: kaki naga ikan disortir secara cepat, cermat dan saniter.

10.2.16 Pengemasan dan penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene dan kesalahan label.

- b) Tujuan: melindungi kaki naga ikan dari kerusakan dan kontaminasi mikroba serta mendapatkan berat yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: kaki naga ikan dikemas dan ditimbang sesuai spesifikasi serta dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

10.2.17 Penyimpanan beku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan (fluktuasi suhu penyimpanan) dan pertumbuhan bakteri karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mempertahankan mutu dan menghindari pertumbuhan bakteri patogen.
- c) Petunjuk: produk disimpan dalam suhu dan fluktuasi sesuai dengan spesifikasi.

10.2.18 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan terlindung dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: produk dalam kemasan dimuat dalam alat transportasi dan terhindar dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

11 Persyaratan pengemasan

11.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk pangan.

11.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cepat, cermat, saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

12 Pelabelan

Setiap kemasan produk yang akan diperdagangkan diberi label sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori kaki naga ikan

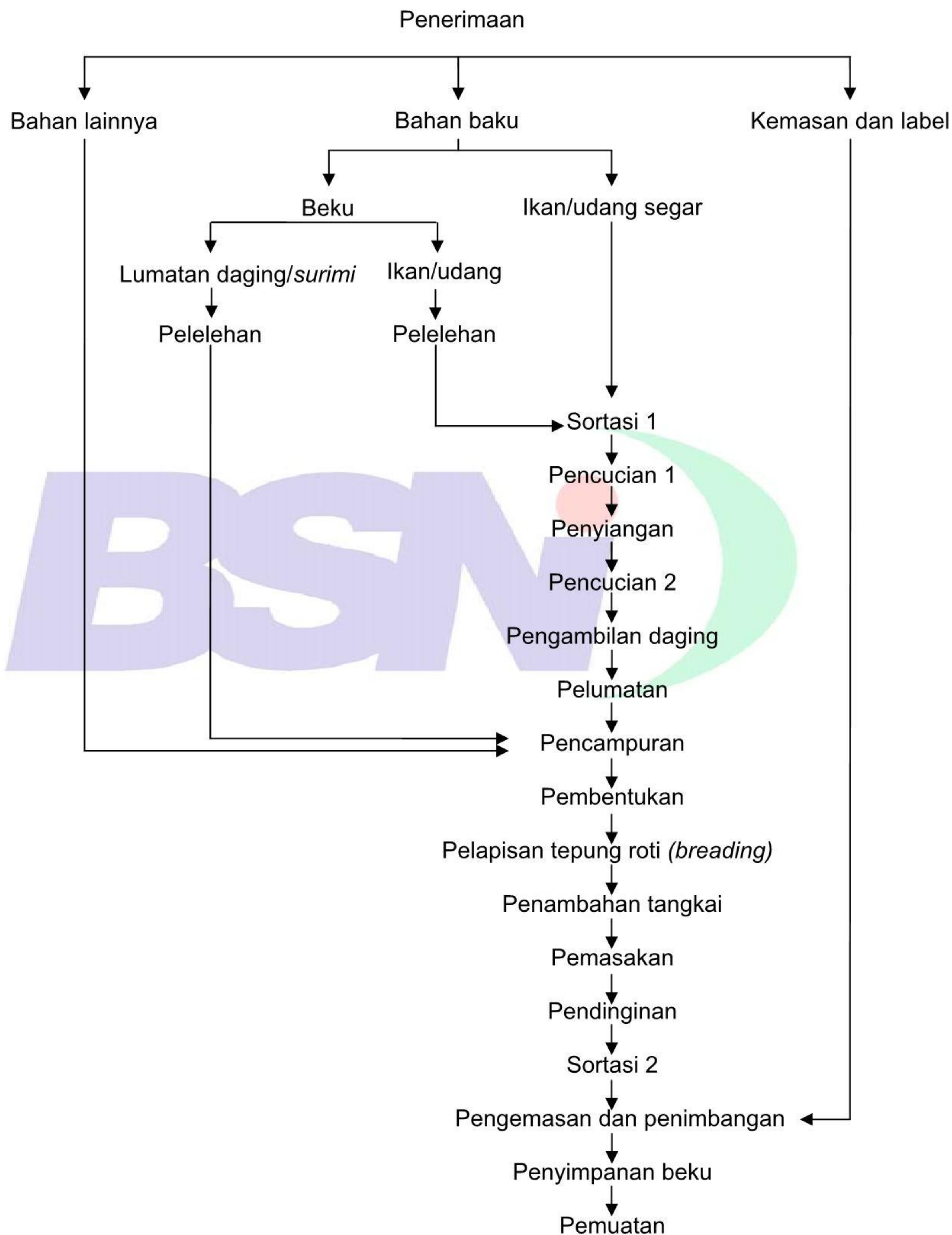
Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Lapisan tepung roti kering, cemerlang spesifik produk	9					
• Lapisan tepung roti kering, kurang cemerlang spesifik produk	7					
• Lapisan tepung roti agak basah, agak kusam	5					
• Lapisan tepung roti basah, kusam	3					
2 Bau						
• Kuat spesifik produk	9					
• Kurang kuat spesifik produk	7					
• Apak	5					
• Masam dan tengik	3					
3 Rasa						
• Kuat spesifik produk	9					
• Kurang kuat spesifik produk	7					
• Agak masam	5					
• Masam	3					
4 Tekstur						
• Padat, kompak	9					
• Agak padat, agak kompak	7					
• Agak lembek	5					
• Lembek	3					

Lampiran B
(informatif)

Diagram alir proses kaki naga ikan



Gambar B.1 - Diagram alir proses pengolahan kaki naga ikan

Bibliografi

Codex stan 166 - 1989 Codex Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter.

Comission Regulation (EC) No 1881/2006, amending Regulation (EC) No 466/2001 as Regards Heavy Metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities.

Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : Hk.00.05.52.4040, tentang Kategori Pangan, Tahun 2006.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : Hk 00.05.55.6497 tentang Bahan Kemasan Pangan, Tahun 2007.

Permenkes No. 492/MENKES/ PER/ IV/ 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

